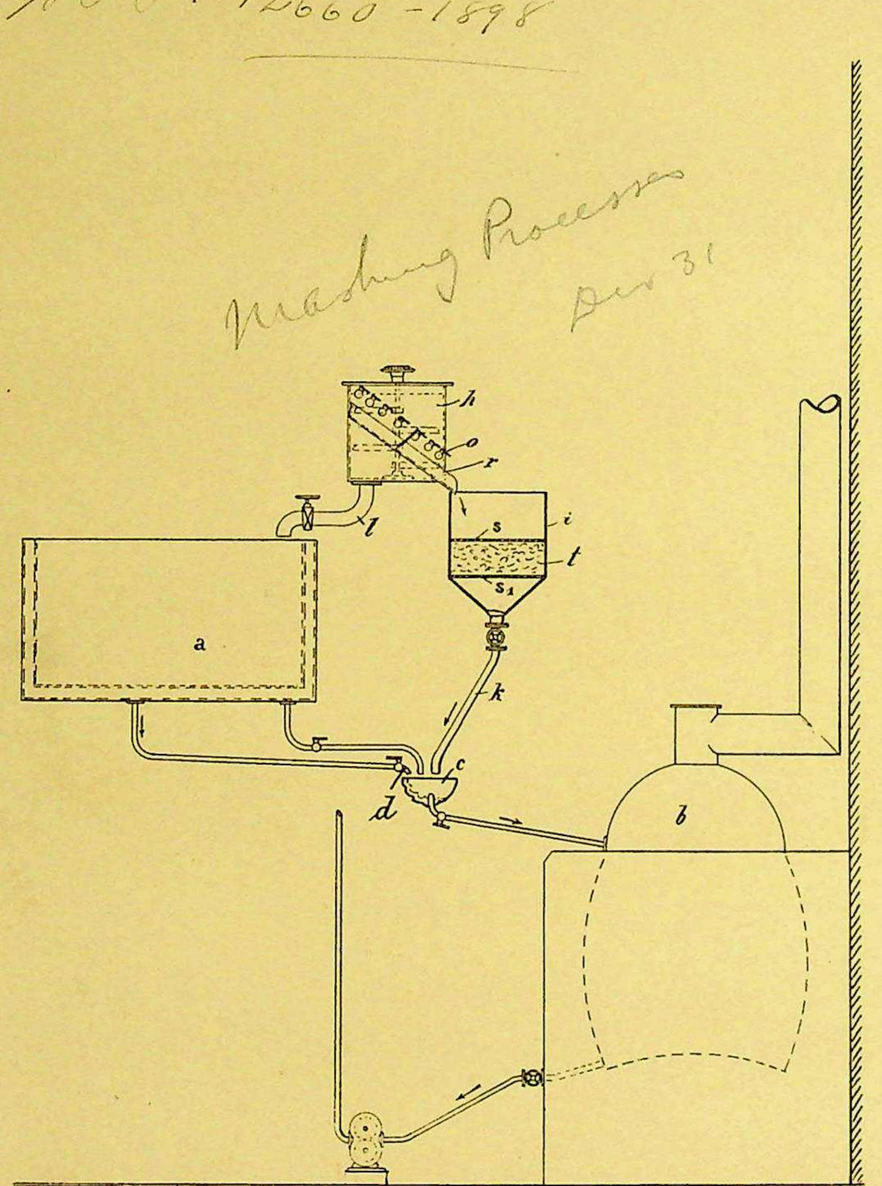
DEUTSCHE KAPITAL-VERSORGUNGS-BANK, G. M. B. H.
IN KÖLN A. RH.

Verfahren zur Herstellung von Bierwürze aus Malzmehl.

B. P. 12660 - 1898



Zu der Patentschrift

№ 101755.

PHOTOGR DRUCK DER REICHSDRUCKEREI



KAISERLICHES PATENTAMT.

PATENTSCHRIFT

— № 101755 —

KLASSE 6: Bier, Branntwein.

DEUTSCHE KAPITAL-VERSORGUNGS-BANK, G. M. B. H.
in KÖLN a. Rh.

Verfahren zur Herstellung von Bierwürze aus Malzmehl.

Zusatz zum Patente № 87516 vom 31. Januar 1894.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 17. Dezember 1897 ab.

Längste Dauer: 30. Januar 1909.

Nach der Patentschrift Nr. 87516 wird von der im Maischapparat *a* bis auf 65 bis etwa 66° C. erwärmten Gesammtmaische ein Theil durch die Läuterhähne möglichst klar abgezogen und in ein besonderes Gefäfs *f* gebracht, um später als sogenannter kalter Satz zur vollständigen Verzuckerung der in die Braupfanne geleiteten Würze und Nachgüsse wieder verwendet zu werden.

Das klare Abziehen des kalten Satzes ist mit Schwierigkeiten verbunden, indem es sich dabei wohl niemals ganz vermeiden läfst, dafs in den Satz feste Theilchen übergehen. Da ferner der Satz kalt zur Anwendung kommen soll, ist es überflüssig, dafs die Maische, aus der er gewonnen wird, auf die in der Patentschrift Nr. 87516 angegebene Temperatur erwärmt wird.

Der Gegenstand vorliegender Erfindung ist eine Verbesserung des in der Patentschrift Nr. 87516 beschriebenen Verfahrens zur Gewinnung der Diastaselösung. Der hierzu dienende Apparat ist in der Zeichnung dargestellt.

Anstatt die Diastaselösung aus dem Hauptmaischbottich *a* abzuziehen, wird in einem besonderen kleinen Maischbottich *h*, der ebenso wie der Hauptbottich *a* mit einem Rührwerk versehen ist, jedoch keine doppelten Wandungen besitzt, eine besondere kleinere Malzmaische bereitet, indem man ca. 25 bis 30 Pfund Malz mit Wasser von 34° C. einmaischt.

Das Gefäfs *h* besitzt mehrere mit Hähnen versehene Ablauföffnungen *o*, die von oben nach unten in schräger Richtung über den Umfang vertheilt sind. Sämmtliche Hähne münden in eine Rinne *r* ein, welche ihren Ablauf über einem Filtrirgefäfs *i* hat.

Von der im Gefäfs *h* präparirten Maische wird nun der klare, flüssige Theil durch nach einander erfolgendes Oeffnen der einzelnen Hähne von oben nach unten in das Gefäfs *i* abgelassen, ohne dafs bei diesem allmäligen schichtweisen Ablassen der klaren diastasereichen Flüssigkeit die sich im Gefäfs *h* zu Boden setzenden Trebertheile aufgerührt werden. Die so erhaltene kalte Würze wird im Gefäfs *i* durch Hopfen filtrirt, welcher in der Menge von ca. $^1/_2$ Pfund zwischen den Metallsieben s und s^1 eingeschlossen ist, worauf sie sich unterhalb des Filters in dem trichterförmigen Bodenstück des Gefäfses *i* sammelt.

Die in dem Gefäfs *h* zurückbleibenden Treber- und Maischtheile werden der Haupt-

maische im Maischbottich *a* durch das Rohr *l* zugeführt und mit dieser zusammen weiter verarbeitet.

Mit dem letzten Nachgufs, der mit einer Temperatur von unter 75° C. (bei 67° C.) aus *a* ablaufen mufs, wird gleichzeitig der kalte Satz aus dem Gefäfs *i* nach Oeffnen des Abflufshahnes durch das Rohr *k* auf das Kühlgefäfs *c* abgelassen und von hier aus der Gesammtwürze in der Pfanne zugeführt.

Als Kühlgefäfs kann wieder jeder beliebige, z. B. der aus Zeichnung des Haupt-Patentes ersichtliche Kühler dienen.

PATENT-ANSPRÜCHE:

1. Eine Abänderung des durch das Patent Nr. 87516 geschützten Verfahrens, dadurch gekennzeichnet, dafs die erforderliche Diastaselösung nicht von der Hauptmaische, sondern behufs Ersparung von Zeit von einer eigens für diesen Zweck hergestellten kleineren Malzmaische abgezogen wird.
2. Der Zusatz des Maischerückstandes, welcher gemäfs der unter 1. genannten Abänderung verbleibt, zur Hauptmaische vor deren Kochung.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.